32e Année. — Tome LXII N° 1612 Paris, 21 Mai 1925

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE FRANÇAISE ET SON AVENIR (1)

La viticulture française gardera-t-elle sa suprématie dans le monde, et, si sa perfection technique progresse toujours, son avenir économique reste-t-il assuré ?

La réponse à cette double question est bien délicate à formuler. En viticulture plus qu'ailleurs, les prévisions sont toujours difficiles, les aléas économiques et surtout ceux de la culture modifient, du tout au tout, pour le lendemain, ce que l'on pensait pouvoir affirmer la veille. Il suffit d'une gelée, d'une grave invasion de maladie, d'une sécheresse intense ou de pluies abondantes pour que la plus belle récolte en perspective, la qualité la plus parfaite escomptée, s'évanouissent en quelques jours. Il suffit encore d'une loi mal conçue pour tout brusquement bouleverser dans la situation commerciale.

Aucune autre grande culture du sol de France n'est exposée à des ruptures d'équilibre aussi fréquentes et d'origines aussi variées.

Les exemples seraient nombreux à citer : crises d'ordre technique (Oïdium, Phylloxéra, Mildiou...), toutes vaincues par l'énergie des viticulteurs; crises économiques, plus mal surmontées, car cette même énergie était souvent paralysée par des traditions administratives dont le Gouvernement ne s'est jamais dégagé et qui pèsent toujours sur la situation et sur l'avenir de notre culture la plus française.

La production mondiale du vin qui, il y a trente ans, ne dépassait pas 100 millions d'hectolitres, atteint actuellement, en moyenne, 150 millions. La disparition du vignoble français sous les attaques du Phylloxéra a fait surgir de nouveaux vignobles importants (Amérique du Sud, Australie) ou a suscité, au moment où la France demandait à l'étranger le complément de sa production (Espagne, Italie, Portugal, Algérie), l'extension des vignobles existants, mais jusqu'alors peu productifs.

La quantité de vin produite semble dépasser actuellement les possibilités de la consommation mondiale. Chaque pays, pour les années de grande production, a cherché un débouché hors de ses frontières. Sans doute,

(1) Extrait du nouveau grand magazine, les *Fastes* et de son premier fascicule, les *Fastes de l'Agriculture* (Paris, 39, rue d'Amsterdam). — Etude remise aux bureaux des *Fastes*, le 20 janvier 1925.

pour certains d'entre eux, comme l'Italie, consommation et production ont été souvent à égalité. Pour d'autres, comme l'Espagne et le Portugal, dont l'exportation essentielle, et parfois exclusive, est basée sur le vin, l'écoulement de ce vin s'impose toujours et ces nations cherchent des débouchés dans les pays consommateurs.

La France se trouve ainsi en lutte, les années surtout de surproduction, soit à l'étranger, soit sur son propre sol, avec des concurrences nouvelles et agissantes.

Certes, il semblait que la dernière guerre aurait développé, au delà de toute prévision, la consommation mondiale du vin dans les pays non producteurs où elle était peu répandue ou simplement sporadique. Nos soldats, sur le front, avaient fait la plus belle propagande pour le « pinard » Les légions des pays amis et alliés avaient pris goût au vin, renoncé à la bière et au cidre, et tous les chefs des combattants avaient reconnu les mérites antityphiques, hygiéniques et antialcooliques du produit de la vigne.

Il semblait donc que la consommation du vin dût avoir un avenir des plus prospères dans les pays qui, avant la guerre, l'ignoraient plus ou moins. Malheureusement, et c'est là un grave reproche que l'on peut faire à nos dirigeants, la France, pas plus que l'Italie, n'a su utiliser ce puissant levier de propagande qu'avaient forgé nos soldats dans la tranchée. On a laissé englober dans la proscription des ligues antialcooliques, le vin (puissant élément de lutte hygiénique contre l'alcoolisme), au même titre que tous les alcools déprimants et nuisibles. Il sera bien long et bien difficile de remonter le courant. Il n'est pas douteux que si l'on avait su se servir aussitôt après la guerre, par une propagande continue, de l'habitude, acquise dans les armées, de la consommation du vin, la France aurait pu trouver, dans les pays anglo-saxons ou dans ceux du Nord de l'Europe, un débouché sérieux de la production nationale, qui, à notre avis, aurait pu atteindre une dizaine de millions d'hectolitres, au lieu de rester inférieure, actuellement, à 2 millions d'hectolitres, au-dessous des 4 millions d'hectolitres qu'avait dépassés, vers 1875, l'exportation hors de France. Et, dans cette exportation actuelle, le vin de consommation courante, le pinard, reste toujours en proportion très inférieure; ce sont les grands vins qui en constituent le fonds principal.

D'autre part, cette exportation aurait dû être aidée par des mesures douanières qui pussent, au lieu de l'enrayer, la favoriser. Et ces mesures douanières, presque prohibitives à l'étranger, il fallait obtenir leur atténuation par des concessions diverses, dans les traités de commerce. Malheureusement la tradition gouvernementale reste toujours ce qu'elle était, et, pour favoriser la réduction des droits sur des produits bien moins intéressant que le vin pour la richesse nationale, c'est tout le contraire qui s'est toujours produit, et le vin, au lieu d'être protégé dans les conventions commerciales, a servi de rançon pour l'exportation des produits de l'industrie.

Il est vrai, aussi, que les gouvernements étrangers ont pu, pour justifier leurs exigences, leurs droits de douane ou les droits intérieurs prohibitifs sur le vin, objecter à notre gouvernement que les droits intérieurs de la France leur donnaient des arguments pour le taxer eux-mêmes dans leur pays. Est-il admissible, en effet, qu'un produit national comme le vin, ait été, en France, frappé jadis d'un droit de circulation de 19 francs au total et que les droits exagérés de transport ajoutés à ces derniers grèvent, en ce moment, l'hectolitre de vin venant du Midi sur le marché de Paris de 100 % du prix de vente à la production.

Ces deux grandes erreurs, imprévision des débouchés possibles après la guerre et droits exagérés pour la consommation nationale, sont, à notre avis, parmi les causes essentielles du marasme navrant dans lequel se trouve notre exportation. Or, celle-ci aurait pu servir d'élément régulateur pour les années où, comme en 1922 et 1924, cette production dépassait les besoins de la consommation.

Je n'en veux pour preuve que l'année 1914 (66 millions 451.878 hectolitres) pour laquelle la consommation sur le front des armées suppléa aux prévisions d'exportation que nous indiquions comme possible vers les pays du Nord de l'Europe.

Certes, la fameuse soupape de sûreté, celle de la distillation des petits vins en excédent, paraissait devoir, aux yeux des viticulteurs, supprimer le trop-plein de la production. Les décisions légales qui gardaient pour la consommation de bouche les alcools de fruits semblaient assurer définitivement la prospérité du vignoble et supprimer la concurrence des alcools d'industrie rectifiés (alcools de grains, de betteraves, etc.), ceux-ci étant, de par la loi actuelle, achetés et réservés par l'Etat pour les emplois industriels(carburants, alcools à brûler, alcools pour industries diverses).

Cette soupape de sûreté, comme le démontrent les années 1924 et 1925, a trompé l'espérance fondée sur elle. Les débouchés par le carburant alcool, malgré la mise au point technique définitive, restent encore, pour des raisons diverses, dans le domaine des espoirs hasardeux. La limitation aux alcools de fruits de la consommation de bouche représente, pour les vins, un aléa sérieux. Les alcools de cidre, à cause de la grosse production des pommes et du bas prix de leur degré alcool, rendent, en 1925, toute distillation de vin inférioriséе. Il en sera toujours ainsi, lorsque les pommiers surproduiront. L'année vinicole 1922, avec une récolte presque égale en quantité à celle de 1924, en est une preuve; car on put alors envoyer à la chaudière, à des prix rémunérateurs et la production des cidres étant déficitaire, quantité de vins payés presque au même prix que ceux absorbés par la consommation directe.

Quelle est, dans ces conditions, la situation dans laquelle se présente, en ce moment, le vignoble français sous le rapport de la consommation de ses produits. L'effort merveilleux, accompli par les viticulteurs à la suite de la disparition totale du vignoble sous l'action du Phylloxéra, a ramené la culture de la vigne à sa prospérité passée. La production, par exemple,

de l'année 1924 a atteint le chiffre total, en disponibilités et stocks compris, de 81.047.724, la plus forte production qui ait été atteinte depuis 1875. Or, en 1875, on estimait que la surface totale de la vigne en France dépassait 2 millions d'hectares. Ce dernier chiffre est peut-être inexact, car, à cette époque, les statistiques, de simple évaluation, étaient bien imprécises. Quoi qu'il en soit, la surface réelle occupée actuellement par les vignes métropolitaines est de 1.443.217 hectares (auxquels viennent s'ajouter 188.000 hectares du vignoble algérien) et en augmentation d'environ 50.000 hectares sur 1923. Il y aurait donc, Algérie même comprise, près de 500.000 hectares de moins qu'en 1875, et, cependant, la récolte pourrait donc atteindre parfois celle de jadis. Le vignoble algérien s'étend d'année en année, sa production approche de 10.000.000 d'hectolitres. Lorsque les jeunes vignes seront arrivées, dans cinq ou six ans, à leur pleine production, il est à prévoir que l'Algérie pourra peut-être approcher du chiffre d'environ 15 à 20 millions d'hectolitres.

En France, bien des vignes anciennes, à faible production, ont été dans ces dernières années, replantées et elles constitueront des surfaces à production plus élevée qu'actuellement. D'autre part, il faut le reconnaître, les vignobles du centre, à cause de la régularité exceptionnelle de la production, sans aléas depuis quelques années (gelées et maladies), s'étendent de plus en plus; la culture des producteurs directs entre même dans les fermes purement agricoles, qui n'avaient jamais connu la culture de la vigne et qui étaient exclusivement consommatrices et non productrices de vin. De sorte que les années normales et à conditions climatériques parfaites pour la vigne pourront amener, sur le marché, des quantités de vins dont le total variera entre 70 et 80 millions d'hectolitres.

Or, si nous suivons les progrès de la consommation du vin dans notre pays, nous constatons qu'elle est régulièrement progressive. Il n'est pas douteux que la consommation taxée qui a atteint cette année en France 48.850.945 hectolitres arrivera aux environs de 50 millions d'hectolitres; elle pourrait même dépasser ce chiffre si les frais de transport et les droits de circulation n'étaient pas aussi exagérés. A cette consommation taxée il faut ajouter la consommation non taxée, par le viticulteur producteur; les années de grosse production et de bas prix, cette consommation en franchise des droits évolue aux environs de 20 millions d'hectolitres.

Comme nous le disions, la production du vignoble français, avec une surface moindre que jadis et à cause de la perfection de tous les procédés culturaux, pourra atteindre 80 millions d'hectolitres si elle ne les dépasse; et, lorsque la distillation n'anéantira pas la différence entre la production et la consommation, il restera un excédent qui déprimera fortement les cours et mettra les producteurs en perte. La culture de la vigne est la seule qui ait répondu aux appels réitérés des gouvernements pour surproduire, et c'est cette surproduction qui menace de lui nuire. Les frais de culture, pour un hectare de vignes, sont de 4 à 6.000 francs ; pour les vins communs, il faut donc, si même on atteignait une production moyenne, pour

l'ensemble du pays, de 70 hectolitres à l'hectare, — et nous sommes loin de cette moyenne —, des prix de vente de 60 à 70 francs, pour couvrir seulement les frais. Pendant que tous les produits agricoles ou industriels ont eu leur prix multiplié à la vente par le coefficient 4, 6 ou 10, celui du vin a été majoré à peine de 2 et 3 dans ces dernières années.

La situation à venir de la viticulture paraît donc, *a priori*, d'après ce que nous venons de dire, se présenter sous un aspect plutôt pessimiste, sinon pour les grands vins, du moins pour les vins de consommation courante qui forment plus des trois quarts de la production viticole nationale.

Les grands vins, dont la situation économique paraissait désespérée il y a seulement deux ou trois ans, sont actuellement dans de meilleures conditions commerciales. Les stocks d'ancien vins ont été liquidés et il ne dépend que de l'énergie de nos administrations qu'ils soient défendus à l'exportation et que soit assurée leur situation future. Les appellations d'origine, si elles sont défendues par des conventions précises et énergiques dans tous les pays amis et alliés et par les obligations strictes du traité de Versailles qui impose aux pays anciens ennemis le respect de la convention de Madrid, assureront la suprématie incontestée de tous nos grands vins dont la consommation, pour les champagnes comme pour les grands vins rouges, ne fait que progresser à l'étranger. Les caves des propriétaires de nos grands crus auront le temps d'être reconstituées et le meilleur parti sera ainsi tiré de la vente de ces vins.

Mais, pour la masse, dominante en France, des vins ordinaires et avec une production qui, sauf aléas, s'accentuera d'année en année, l'avenir paraît beaucoup plus sombre. Comment l'assurer ?

Il est hors de doute que la culture de la vigne, en Tunisie d'une part, et au Maroc d'autre part, doit être limitée. Il n'est pas discutable que ces deux pays de protectorat, où la viticulture pourrait s'étendre sur une surface indéfinie, doivent être mis dans l'impossibilité de nuire à la viticulture nationale, même et surtout si des projets de constitution d'un gouvernement général de l'Afrique du Nord devaient prendre corps.

Peut-il en être de même pour l'Algérie, qui forme en somme trois départements français à égalité de droits avec ceux de la métropole ? La menace de la surproduction continue de la viticulture algérienne est peut-être celle qui est le plus à craindre pour les vignerons de France. Tous les conseils donnés aux agriculteurs de l'Algérie pour dévier la culture de leurs terres vers d'autres productions que celle du vin, resteront lettre morte devant l'avantage économique du moment que la viticulture assure dans ces pays et devant les aléas de la culture des céréales et même devant les avantages supposés de la culture du coton, de l'oranger, de la betterave, etc. Or le rendement plus élevé par hectare, la main-d'œuvre bien moins chère en Algérie, constituent une prime sérieuse pour le viticulteur algérien. Cette prime pourrait-elle être compensée par une taxe à la sortie des vins de la colonie, — et au bénéfice de son budget, — représentant la différence avec le coût de production des vins métropolitains ? Cette opi-

nion a été émise par des économistes de valeur et même par des viticulteurs de l'Algérie qui veulent garder la liberté de leur choix dans les cultures à adopter. Nous ne nous prononcerons pas sur ce système, bien délicat à imposer par des mesures légales. Mais il n'est pas douteux que l'orientation du vignoble algérien pourrait peut-être s'accentuer davantage vers les vins de liqueur, les mistelles, etc., que nous allons chercher en trop grande quantité encore dans les vignobles portugais ou espagnols. Il faudrait, pour cela, une législation fiscale beaucoup moins restrictive et plus libérale. Il ne faut pas désespérer, et il faut avoir confiance que devant la crise générale menaçante, les lois actuelles seront modifiées dans l'intérêt de tous les viticulteurs, aussi bien pour la France que pour l'Algérie.

La production vinicole française peut-elle être enrayée dans ses excès, qui paraissent devoir s'accentuer ? Faut-il exclusivement compter, pour rétablir un équilibre précaire, sur les récoltes déficitaires et accidentelles dues à la gelée, aux maladies, aux conditions météorologiques ? Ce serait paradoxal et navrant.

On a proposé jadis de contingenter la production; moyen antifrançais; il ne faut pas y penser. Peut-on revenir aux anciens édits du moyen âge qui limitaient la culture de la vigne ? Quelques esprits voudraient ressusciter ce système impossible. Peut-on aussi, comme quelques viticulteurs sérieux le demandent, arrêter dans les pays non viticoles et même dans les pays viticoles, l'extension de la culture des producteurs directs, qui, jusqu'à ce jour, donnant des produits de qualité inférieure et de culture moins coûteuse, font concurrence aux bons vins de France. Ce serait encore là une mesure contraire à l'esprit de libéralisme français et contraire aussi au progrès. Car, si les vins de producteurs directs sont très inférieurs aujourd'hui aux vins les plus communs des cépages français, il n'est pas dit que la génétique viticole ne trouvera pas plus tard — bien tard — de nouvelles variétés de vraie valeur vinifère.

Pour assurer la « soupape de sûreté » qu'est la distillation des vins lors des années de surproduction, certains ont proposé que soient réservées à la consommation de bouche, exclusivement, les eaux-de-vie provenant de la distillation des vins et non celles venant des autres fruits, cidres compris. Les cidriculteurs, dont la distillation fait actuellement la fortune, n'accepteront pas facilement cette idée draconienne.

Que reste-t-il pour assurer l'avenir des vins de consommation courante et indirectement, celle de toute la production vinicole française; car la dépréciation des cours d'un vin réagit toujours sur l'ensemble des mêmes produits ?

Il serait désastreux de voir à nouveau se produire une crise économique comme celle qui a accumulé les ruines dans tout le vignoble entre 1902 et 1910, désastreux aussi pour le pays de voir ruiner une production nationale comme la viticulture, qui représente la même richesse que la culture du blé, soit un produit brut annuel de 5 milliards de francs, et qui fait vivre, directement ou indirectement, près du 1/7e de la population.

Le remède, si remède il y a, ne peut se trouver que dans l'application d'un principe absolu : réserver le marché français aux seuls vins du pays ou, en tous cas, ne pas permettre que les vins étrangers entrent en France à de meilleures conditions de prix de revient que ceux produits sur notre sol. Donc, droits de douanes égalisant ces prix de revient et compensant même largement l'écart des changes ou des frais de transport et les avantages locaux.

Il nous paraît qu'à l'intérieur devraient être supprimées toutes les mesures fiscales qui entravent la production des vins de liqueur, ou des moûts concentrés. La substitution, pour le sucrage des vins, au sucre de canne, dans les limites autorisées actuellement par la loi, des moûts concentrés ou du sucre de raisin, s'impose malgré les critiques faites par nombre de viticulteurs. Il paraît inadmissible que la loi favorise l'emploi du sucre de canne, pendant qu'elle interdit, d'une façon absolue, celui du sucre de raisins. S'il n'en était pas ainsi, l'industrie produirait économiquement le sucre de raisin pour la chaptalisation des vins et pour d'autres usages. Et, dans ce même ordre d'idées, malgré les oppositions faites, nous pensons qu'il n'y aurait pas d'inconvénient, et qu'il y aurait même de multiples avantages pour la vinification, à autoriser le vinage à 2 degrés, à la vendange, par l'eau-de-vie produite dans la même propriété. Certes, ces idées ne sont pas admises par beaucoup ; mais, il est incontestable que le volume de la production pourrait être ainsi sérieusement diminué. Il est inutile d'affirmer encore que la répression des fraudes, tant sur la qualité que sur la quantité des vins, doit être intensifiée au plus haut point. L'affichage du degré, pour les vins qui ne sont pas des vins de cru, a été, dans ce sens, une mesure efficace qu'il ne faut pas abandonner.

La propagande des viticulteurs, pour la défense de leurs produits tant en France qu'à l'étranger, propagande qui a été jusqu'ici presque nulle, doit être prise en mains par les grandes associations viticoles, organisée et développée.

Elles doivent surtout montrer au monde entier que la meilleure défense contre l'alcoolisme réside dans le vin et lutter énergiquement, par tous les moyens, contre l'action déprimante, même en France, des organisations de propagande antialcoolique, qui englobent le vin dans leur proscription.

Et, enfin, pour assurer la prospérité du vignoble français, il faut, et sans tarder, que le Parlement exige la réduction des frais de transport du vin, frais presque prohibitifs aujourd'hui, qu'il obtienne enfin la réduction des droits de circulation à un simple droit de statistique, ainsi que je l'avais proposé à la Chambre en 1921.

Il n'est pas possible que, seul des produits agricoles, le vin supporte un impôt supplémentaire de 30 %.

Cet ensemble de mesures générales, s'il ne peut garantir d'une façon absolue l'avenir de la viticulture française, conjurera tout au moins le péril économique et social qui surgit à l'horizon.

Pierre VIALA.

L'ENSACHAGE DES RAISINS DE TABLE

Dans les régions envahies par l'Eudémis, dans les environs d'Alger par exemple, on ne peut plus conserver sur les treilles, jusqu'au cœur de l'hiver, comme autrefois, les belles grappes de raisins tardifs. Ces grappes, attaquées par les chenilles d'Eudémis, pourrissent dès le mois de septembre.

Les raisins de table ne sont pas seulement attaqués dans la banlieue algéroise, ils le sont aussi dans les régions de la métropole (Tarn-et-Garonne, Vaucluse, Seine-et-Marne, etc.), où la production de ces fruits est très importante.

Un des remèdes préconisés pour empêcher les ravages exercés, presque chaque année, par les vers ampélophages, consiste à ensacher les grappes. Ce procédé a été conseillé dès le dix-septième siècle, ainsi que M. François Charmeux, vice-président du Comité d'arboriculture fruitière de la Société Nationale d'Horticulture de France, a pu le constater en consultant des ouvrages de cette époque.

En 1907, le professeur d'horticulture A. Magnien exposait les avantages « des cloches à raisin » en papier sulfurisé demi-transparent, ouvertes à leur partie inférieure. Les grappes de chasselas ainsi ensachées eurent dans la région de Fontainebleau une floraison avancée et sans coulure ; elles furent bien préservées du Mildiou et présentèrent une avance de quinze jours comme maturité, tout au moins pour celles qui furent ensachées avant la floraison ou peu après la nouaison. Ces grappes offraient, en outre, une atténuation marquée, mais malheureusement insuffisante des ravages exercés par l'Eudémis et la Cochylis, qui venaient d'envahir simultanément tout le vignoble de Seine-et-Marne, invasion d'autant plus redoutable qu'elle fut une surprise pour les viticulteurs de ce département ignorant tout de la voracité et du pouvoir prolifique des chenilles de ces microlépidoptères.

Dans la région de Montauban, quelques producteurs de raisins de table n'hésitent plus à ensacher les grappes un peu avant la floraison et aussitôt l'application des traitements arsénicaux, depuis qu'ils ont constaté que la floraison des grappes ensachées s'effectuait normalement et sans millerandage et qu'ainsi accoutumées, dès leur premier âge, à une température plutôt excessive, elles n'en retiraient que de précieux avantages. On met les jeunes grappes en sacs de préférence le soir ou le matin et mieux encore par temps couvert.

L'emploi des sacs en papier sulfurisé percés à la partie inférieure ne nous a pas donné de bons résultats en 1922 dans les essais entrepris à l'Institut agricole de Maison-Carrée sur des variétés à raisins de table conduites en cordons. L'ensachage n'avait été effectué, il est vrai, qu'au mois de juin ; presque toutes les grappes ont été échaudées à l'intérieur des sacs lors du premier siroco de juillet.

Dans les sacs en treillis métallique très fin, les grappes ont bien été pro-

tégées des attaques de l'Eudémis, mais les grains ont été détériorés par le frottement exercé par le treillis les jours où le vent a soufflé avec violence.

Ce sont les sacs en tissu, à mailles lâches, d'origine végétale, trempés dans l'huile de lin, qui ont permis d'assurer la meilleure protection des raisins tout en conservant leur fleur (pruine) intacte. Plus d'un millier de grappes de différentes variétés ensachées cette année dans la collection des vignes de l'Institut agricole n'ont pas, pour la plupart, été attaquées par l'Eudémis, alors que les grappes laissées à l'air libre ont pourri rapidement à la suite des piqûres exercées par les chenilles de ce redoutable parasite.

Pour protéger les grappes des raisins de table des attaques de l'Eudémis, l'ensachage s'impose tant qu'on n'aura pas découvert de traitements insecticides d'une efficacité réelle contre cet insecte.

E. Vivet.

ACTUALITÉS

L'aviation et la protection des cultures (M. C.). — Radioactivité et fixateurs d'azote (M. C.). — Effets des minerais radioactifs sur la germination des graines et l'accroissement des plantes (M. C.). — Les éléments nutritifs du sol et le développement des microorganismes (M. C.). — Vente de crus classés en Gironde. — Premier congrès commercial du raisin de table. — VIIe Congrès de l'Agriculture française et Congrès de l'École rurale. — Un vœu en faveur de la réglementation de la vente des insecticides et de la répression de leurs fraudes. — Aux agronomes et aux agriculteurs. — Marine nationale. — Un concours agricole à Tonnerre — Bibliographie. — L'importation des alcools en Bolivie. — Bibliographie.

L'aviation et la protection des cultures (1). — Les Américains ont imaginé d'utiliser l'avion pour le traitement des cultures de coton, envahies par certains insectes, et les résultats obtenus paraissent tout à fait encourageants. Les expériences ont été faites dans l'Etat de l'Ohio où cette plante était envahie par l'Anthonome et par une chenille défeuillante, l'Alabama Argillarea des poudrages d'arseniate de calcium ont été effectués à l'aide d'avions munis de distributeurs spéciaux et l'on a pu tirer de ces essais les conclusions suivantes. Les traitements ont avantage à être effectués par temps calme, au début et à la fin de la journée, de façon à éviter les courants d'air et les heures chaudes du milieu du jour. Les observations ont montré que ces poudres ont sur les feuilles une adhérence et une uniformité impossibles à obtenir avec les poudreuses traînées sur le sol. Les cultures ont pu être traitées sans danger pour les agriculteurs et les pilotes. La dose nécessaire est moitié moindre qu'avec les appareils ordinaires : en outre, le traitement par avion agit non seulement sur les chenilles, mais aussi sur celles qui naîtront des œufs pondus sur les feuilles. Par ce procédé, on a pu faire des traitements urgents après un fort orage du fait que l'emploi des appareils ordinaires était impossible. Le prix d'un traitement est presque moitié moindre qu'avec une poudreuse ordinaire. Bref, ce procédé paraît donner des résultats remarquables : sans vouloir généraliser, il y a peut-être là la solution d'un problème plus général et cette méthode applicable dans certains cas permet d'espérer la solution de problèmes auxquels se heurte la viticulture. — M. C.

Radioactivité et fixateurs d'azote (2). — Les actions diverses du radium et des sels radioactifs sont innombrables et il faut bien le dire assez mal connues : le champ des recherches dans cet ordre d'idées est immense et en particulier les effets en ce qui touche les choses de l'agriculture sont bien peu précis.

(1) U.S. Dpt agric. Bul. 1204, Washington, janvier 1924.
(2) Kayser et Delaval, Acad. des Sciences, 16 juillet 1924.

Aussi faut-il savoir gré aux chercheurs qui se sont attachés à l'étude de ces problèmes très délicats. Quelle est l'action précise de ces agents sur les innombrables microbes du sol : elle est à peine entrevue. Dès 1913, Stoklasa avait montré que l'azotobacter chroococcum était favorablement influencé par les émanations du radium ; Kayser en 1922 a montré que l'acétate d'urane introduit dans les milieux de culture où végète ce microorganisme augmente la fixation d'azote. Cet auteur a repris ces expériences et en utilisant des minerais radioactifs et des milieux mannités a constaté que pour différents azotobacter l'augmentation de l'azote fixé est considérable. Ces conclusions laissent espérer la possibilité d'obtenir des races plus aptes à fixer cet élément : il serait ainsi possible de tirer meilleur parti de l'ensemencement microbien du sol. — M. C.

Effets des minerais radioactifs sur la germination des graines et l'accroissement des plantes (1). — Les auteurs (Aversenq, Delas, Jaloustre, Maurin) ont étudié les effets du Thorium X sur ces phénomènes. On peut conclure d'une façon générale que l'action radioactive est excitante à faible dose, puis passe par une intensité maxima et enfin devient nocive au delà d'une certaine limite. Les expériences en cours sur diverses graines ont confirmé les résultats des premiers essais. Les conclusions sont les mêmes en ce qui concerne l'accroissement des plantes. Le lemna polyrrhiza vit très bien dans l'eau, on peut donc faire des essais au laboratoire avec facilité. Lorsque les rayons radioactifs sont intenses, la plante se décolore, la chlorophylle disparaît et le végétal meurt ; lorsque la dose est faible, l'accroissement est nettement supérieur à celui des terrains non soumis aux rayons : au bout d'un mois, on peut estimer que le développement est quintuple sous l'action maximum du Thorium. On peut donc en rapprochant ces essais de nombreux autres dire que la loi est générale ; il y a une action maximum au-dessus de laquelle les effets des rayons sont nocifs. Ces maxima ne sont certainement pas les mêmes selon les phénomènes. Si les essais au laboratoire sont relativement faciles à faire, il n'en va pas de même en agriculture où les actions sont complexes : il nous paraît résulter de ceci qu'à l'heure actuelle, il ne nous paraît pas possible de formuler des conclusions nettes et précises sur l'emploi des sels radioactifs en agriculture. Il y a une action certaine, mais dans quelles conditions doit-on opérer pour obtenir des résultats précis, c'est ce qu'il nous paraît impossible de dire. — M. C.

Les éléments nutritifs du sol et le développement des microorganismes (2). — L'auteur avait déjà montré que le développement des bactéries peut être utilisé pour l'analyse du sol (3). En effet, les besoins en éléments nutritifs minéraux sont les mêmes pour les microorganismes que pour les plantes supérieurs à l'ordre de grandeur près. L'action des engrais est donc le même que pour les végétaux supérieurs. Pour mesurer le développement des infiniment petits, on utilise l'indice biologique du sol, c'est-à-dire la différence entre la quantité d'oxygène dégagée lorsqu'on traite la terre par l'eau oxygénée et la même terre chauffée à 100°. Ces principes posés, on prélève des lots de terre que l'on amène au même état d'humidité (22 %), on y a ajouté les éléments nutritifs à étudier et après un séjour à l'étuve, on mesure cet indice biologique qui fixe sur le développement des bactéries. Des essais effectués avec l'azote, la potasse, l'acide phosphorique montrent que le développement croît avec les doses croissantes, qu'il atteint un maximum puis au delà d'une certaine limite décroît. Ces phénomènes sont très intéressants, car ils nous montrent que dans ce milieu vivant qu'est le sol, les conclusions applicables aux milieux inertes ne sont valables qu'avec certaines réserves. — M. C.

Vente de crus classés en Gironde. — Il a été récemment procédé, en la Chambre des notaires de Bordeaux, à la vente volontaire par adjudication publique de trois grands crus de la Gironde : le Château Coutet, premier grand cru

(1) Académie des Sciences, 28 avril 1924.
(2) Académie des Sciences, 10-6-24.
(3) Académie des Sciences, 1924, t. 178, p. 1842.

classé de Sauternes, d'une contenance totale de 46 hectares environ ; le Château Brane-Cantenac, d'une superficie globale de 80 hectares environ, second grand cru classé du Médoc ; et le Château d'Issan, d'une contenance totale d'environ 85 hectares, troisième grand cru classé du Médoc.

Le Château Coutet a été adjugé pour la somme de 950.000 francs, chiffre de la mise à prix. Une seconde adjudication est devenue nécessaire, par suite d'une surenchère qui porte la mise à prix à 1.108.333 fr. 33.

Le Château d'Issan a trouvé aussi preneur sur les bases de la mise à prix, 575.000 francs.

Enfin, le Château Brane-Cantenac, ardemment disputé par plusieurs soumissionnaires, est monté, sur la mise à prix de 550.000 francs, jusqu'à 912.000 francs.

Premier Congrès Commercial du Raisin de Table

Programme provisoire

I. — *La production mondiale du raisin de table.* — Importations et exportations françaises. — Rapporteur : M. Poher, ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie de Paris à Orléans.

II. — *Les grandes productions françaises :*

a) Région du Sud-Ouest. — Rapporteur : M. Campan, inspecteur des Services commerciaux de la Compagnie de Paris à Orléans.

b) Région du Sud. — Rapporteur : M. Séverac, inspecteur principal adjoint de la Compagnie du Midi.

c) Région du Sud-Est. — Rapporteur : M. Loubet, inspecteur divisionnaire de la Compagnie du P.-L.-M.

d) Région parisienne. — Rapporteur : M. Salomon, propriétaire viticulteur à Thomery (Seine-et-Marne).

e) Algérie. — Rapporteurs : MM. Hunebelle, président de la Confédération des Agriculteurs de l'Algérie, et Maria, agent de la Compagnie P.-L.-M. à Alger.

f) Les cultures forcées françaises. — Rapporteurs : MM. Buisson, secrétaire général du Syndicat central des Primeuristes de France, et Whir, président du Syndicat des producteurs de fruits forcés de la Région parisienne.

III. — *Les variétés commerciales de raisin de table.* — Rapporteur : M. Berget, ampélographe, proviseur du Lycée d'Aix-en-Provence.

IV. — *Les hybrides de raisin de table.* — Rapporteur : M. Rouart président de l'Office régional du Sud-Ouest, Domaine de Bagnols-de-Grenade (Haute-Garonne).

V. — *Amélioration des procédés culturaux.* — Rapporteur : M. Ravaz, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier.

VI. — *La lutte contre les maladies et les insectes.* — Rapporteur : M. Marsais, sous-directeur de la Station de Viticulture de Paris.

VII. — *Emballage et présentation.* — Rapporteur : M. Cousteil, secrétaire général de l'Association des primeuristes de la région de Montauban.

VIII. — *Les divers procédés de conservation.* — Rapporteur : M. Charmeux, vice-président du Comité d'Arboriculture fruitière de la Société nationale d'Horticulture de France.

IX. — *La vente par les Associations agricoles.* — Rapporteur : M. Lignac, secrétaire général de la Fédération des Syndicats de producteurs de fruits et primeurs du Lot-et-Garonne.

X. — *Le marché français :*

a) Le marché parisien. — Rapporteur : M. Abeille, vice-président de la Chambre syndicale des Mandataires en fruits et légumes, à Paris.

b) Les marchés du Nord. — Rapporteur : M. Debruille, inspecteur principal adjoint des Services commerciaux de la Compagnie du Nord.

c) Les marchés d'Alsace-Lorraine. — Rapporteur : M. Le Bouder, inspecteur divisionnaire des Chemins de fer de l'Alsace-Lorraine.

d) Les marchés de l'Est. — Rapporteur : M. X...

e) Les marchés du Nord-Ouest. — Rapporteur : M. Charrière, ingénieur des Chemins de fer de l'Etat.

f) Les autres marchés. — Rapporteur : M. Baratte, attaché des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans.

XI. — *Les marchés étrangers :*

a) Le marché anglais. — Rapporteur M. du Halgouet, attaché commercial de France en Grande-Bretagne.

b) Le marché suisse. — Rapporteur : M. Hignette, attaché commercial de France à Berne.

c) Le marché belge. — Rapporteur : M. Charriaut, attaché commercial de France à Bruxelles.

d) Le marché allemand. — Rapporteur : M. Lefeuvre, attaché commercial de France à Berlin.

e) Le marché hollandais. — Rapporteur : M. Sevehster, conseiller agricole des Pays-Bas.

f) Les autres marchés. — Rapporteur : M. Texte, attaché des Services commerciaux à la Compagnie d'Orléans.

XII. — *Propagande et publicité en faveur de la consommation du raisin de table.* — Rapporteur : M. Gardes, secrétaire général de la Fédération agricole du Haut et Bas Quercy, à Moissac.

XIII. — *Cure de raisin.* — Rapporteur : M. le Docteur Rouanet, à Moissac.

XIV. — *Le jus de raisin :*

a) En thérapeutique. — Rapporteur : M. le Docteur Butner, à Aubagne (Bouches-du-Rhône).

b) Sa préparation et ses usages commerciaux. — Rapporteur : M. Vincens, directeur de la Station Œnologique de Toulouse.

XV. — *La vinification des raisins de table.* — Rapporteur : M. Mahoux, directeur des Services agricoles du Lot-et-Garonne.

Annexe. — *Les raisins secs* (raisins de table). — Rapporteur : M. Lalande, ingénieur civil des Mines.

VIIe Congrès de l'Agriculture Française et Congrès de l'Ecole rurale. — Le programme du Congrès de l'Agriculture française qui se tient cette année à Rouen, du 13 au 16 mai, fait, comme on le sait, une place importante à la question de l'Ecole rurale pour que les agriculteurs et les membres de l'enseignement examinent en commun ce qu'il sra possible de faire pour que l'école maintienne des cultivateurs à la terre et les prépare efficacement à leur profession.

Le Congrès étudie en outre des questions d'une extrême importance pratique telles que les relations à établir entre les coopératives agricoles et les coopératives de consommation ; la Question du couchage et du logement des travailleurs agricoles ; celle de l'Indemnité de plus-value au fermier sortant ; la Révision des évaluations foncières et enfin la Politique douanière concernant les produits de l'agriculture.

Un vœu en faveur de la réglementation de la vente des insecticides et de la répression de leurs fraudes. — Le Comité de l'Office Régional du Nord, section arboriculture fruitière, en sa séance du 16 avril 1925, sous la présidence de M. Nomblot, assisté de M. Roussel, a, sur l'initiative de MM. F. Willaume et B. Trouvelot, appuyés par MM. Foex et Arnaud, tous quatre délégués phytopathologistes, décidé de transmettre au Ministre de l'Agriculture un vœu en faveur de la réglementation de la vente des insecticides et de la répression de leurs fraudes.

Une telle législation, déjà en vigueur aux Etats-Unis et en Allemagne par exemple, pourrait en France s'inspirer de ce qui a déjà été fait pour la surveillance du commerce des engrais, des matières alimentaires, ou encore des médicaments.

L'établissement de cette législation est évidemment chose délicate, mais un progrès est facile puisqu'il n'existe rien actuellement.

Les industriels scrupuleux et les agriculteurs y trouveraient également leur bénéfice.

Quant au pays, il ne saurait ignorer qu'il s'agit là de protéger une des sources de sa prospérité.

Il est à souhaiter que l'exemple donné par le Comité précédent soit encouragé et suscite de nombreux imitateurs.

Aux agronomes et aux agriculteurs. — Le Groupe d'Etudes techniques des Officiers de complément pour la préparation de la mobilisation économique, présidé par M. Robert Thoumyre, député, ancien sous-secrétaire d'Etat, vient de mettre à l'étude un programme d'organisation agricole à réaliser en cas de guerre.

Le Groupe d'études techniques fait appel à toutes les bonnes volontés et sollicite, en particulier, le concours des agronomes et des agriculteurs qui ont pu constater, pendant la dernière guerre, combien il était nécessaire, pour la vie de la nation, de ne pas compter sur des solutions improvisées.

Pour tous renseignements, s'adresser, par écrit, au siège central du Groupe d'études techniques des officiers de complément, 6, rue de Messine, Paris (8e).

Marine Nationale. — Adjudication à Toulon, le 3 juin 1925 (Direction de l'Intendance Maritime), d'une fourniture de 12.000 hectolitres de vin rouge à 10°, à effectuer en lots de 500 ou 250 hect., en 2 séries de 6.000 hect. chacune.

Délais de livraison : 40 jours pour les lots de la 1re série, du 41e au 70e jour pour ceux de la 2e série.

Cautionnement provisoire : 425 francs par lot de 250 hect. pour tout soumissionnaire de 1.000 hect. au moins.

Cautionnement définitif : 850 francs par lot de 250 hect. et 1.700 francs par lot de 500 hectolitres.

Les personnes qui auraient l'intention de concourir à cette adjudication pourront prendre connaissance du cahier des charges au Ministère de la Marine (Bureau des Subsistances), ou au port de Toulon, dans les bureaux de la Direction de l'Intendance, et au Service des Subsistances.

Un Concours agricole à Tonnerre. — Les 30, 31 mai et 1er juin 1925, un concours agricole départemental sera organisé à Tonnerre par la Société d'Agriculture et de Viticulture de l'Yonne et par la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Tonnerre.

Au programme figure une exposition de machines agricoles et industrielles, de matériels divers, de produits agricoles, etc.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Picot, secrétaire de la Société d'Agriculture, à Tonnerre.

L'importation des alcools en Bolivie. — L'importation des alcools étrangers en Bolivie est interdite.

Bibliographie

Législation Rurale, par E. Jouzier, professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Rennes, et P. Antoine, ingénieur agronome, avocat à la Cour d'Appel de Paris. 3e édition entièrement refondue, 1925. 1 vol. in-16 de 450 pages, 15 francs (*Encyclopédie Agricole Wéry*).

M. Jouzier donne tout d'abord un exposé de l'organisation des tribunaux et des principes généraux du droit.

Puis viennent une série de chapitres consacrés à la propriété, à l'usufruit, aux servitudes qui indique au propriétaire et à l'usufruitier quels sont leurs

droits en matière de succession, ou donations, ou sur les biens qu'ils possèdent, en même temps que les mille particularités relatives à la chasse, ou découlant du voisinage quant au bornage, aux clôtures, aux plantations, aux constructions et ouvrages divers, aux animaux, à l'écoulement des eaux, etc.

Les chapitres consacrés aux obligations ou droits de créance traitent des différents contrats usités dans les campagnes : vente, échange, promesse de vente, baux à ferme, à métayage, à cheptel, etc.; louage des domestiques et ouvriers, contrats de transport, d'assurance, de société, de prêt, etc.

M. Jouzier examine aussi les faits d'où peut découler une responsabilité au profit du cultivateur ou à son préjudice ; dommages causés par les accidents du travail, par les domestiques ou préposés, les animaux plus ou moins domestiques, le gibier, etc.

MM. Jouzier et Antoine consacrent un autre volume au *Droit administratif rural*.

Ce volume éclairera l'agriculteur sur ses droits et ses obligations dans ses rapports avec l'administration, impôts, expropriation, associations syndicales, voirie, régime des eaux, pêche et police rurale.

Législation et Jurisprudence sur les Fraudes et Falsifications et les Appellations d'origine, par Xavier DE BORSSAT, avocat à la Cour de Paris, chargé de Mission du Contrôle de la Répression des fraudes aux armées (1918-1921); Préface de M. Victor Boret, député, ancien Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, Président de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture. — Fort volume in-8°. Prix : 30 francs (franco de port : 31 fr. 50).

Dépositaires : Godde, Libr. de la Cour de Cassation, 27, place Dauphine, Paris (1er) (Chèq. postaux 145-53 Paris); Admin. des Juris-Classeurs, Hôtel Séguier, 18, rue Séguier, Paris (6e) (Chèq. postaux 6509 Paris); Libr. Impr. Champenoise, 1, rue Claude-Gillot, à Langres (Haute-Marne) (Chèq. postaux 4911 Dijon); Librairie Admin. P. Oudin, rue Saint-Pierre, à Poitiers (Vienne) (Chèq. postaux 4325 Bordeaux), et les principaux Syndicats et Organes industriels et commerciaux.

Le succès des deux premières éditions (1906-1909) et du Juris-Classeur des Fraudes (1912) du même auteur, en collaboration avec M. H. Saillard, Procureur général à la Cour de Besançon, réclamait cette troisième édition qui, en raison du nombre des documents nouveaux, est une refonte complète.

Dans une première partie, le distingué auteur, dont le nom fait autorité en ces matières, publie et commente les textes de la législation générale sur les Fraudes et Falsifications et les Appellations d'origine. A l'appui de l'exposé et du commentaire sont citées de nombreuses références de Jurisprudence.

Dans une deuxième partie, successivement et par ordre alphabétique, les denrées, boissons, les divers produits sont étudiés et les documents (lois, décrets, arrêtés, circulaires, etc...) publiés, ainsi que les décisions judiciaires.

Enfin, en annexe, des arrêts de la Cour de Cassation et des Cours et Tribunaux, les plus récents, les plus utiles à connaître en détail et à invoquer sont donnés in-extenso.

Une table analytique et une table alphabétique complètent l'ouvrage et rendent les recherches promptes et commodes.

Dans son éloquente préface, M. V. Boret, ancien Ministre, proclame l'utilité reconnue de l'ouvrage de M. Xavier de Borssat.

Destiné aux Industriels, Commerçants, Pharmaciens, Producteurs, Propriétaires, Présidents et Membres de Syndicats, de même qu'aux Magistrats, Avocats, Experts, Officiers, Fonctionnaires, ce livre est indispensable à tous ceux qu'intéressent les questions si actuelles des Fraudes et Falsifications et des Appellations d'oigine.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 140 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 140 à 150 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 210 à 290 francs. Gros plant 1924, de 90 à 100 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. » à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins rouges de 4 fr. à 6 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (4 mai 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 40 à 54 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 200 à 210 fr.

Montpellier (12 mai). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 40 à 55 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 470 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Béziers (15 mai). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 41 à 43 francs ; de 9°, de 45 à 47 francs ; de 10° à 11°, de 49 à 55 francs ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (8 mai). — Vins rouges de 8 à 9°, de 41 à 47 fr. ; de 10 à 11°, de 48 à 55 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 415 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 375 francs. Trois-six de marc 86°, 385 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 235 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 mai 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 65 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (9 mai). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 42 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (16 mai). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 43 à 50 francs ; de 10 à 12°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (6 mai). — Les transactions sont rares et sont faites sur la base de 5 fr. le degré ; le commerce ne s'approvisionne que par petits lots, espérons une reprise prochaine favorable aux intérêts généraux des producteurs et acheteurs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 122 fr. 00 à 137 fr. 00 ; orges, 98 fr. à 107 fr. ; escourgeons, 103 fr. à 108 fr. ; maïs 93 à 106 fr. ; seigle, 99 fr. à 107 fr. ; sarrasin, 91 fr. 50 à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 93 fr. 00 à 99 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 126 fr. 60. — Buenos-Ayres, 114 fr. 15. — Chicago, 115 fr. 43. — Sons, 56 fr 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 75 à 85 fr. ; jaune commune, 50 à 54 fr. ; Saucisse rouge, de 64 à 72 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 130 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 120 fr. ; paille de seigle, 100 à 130 fr. ; foin, 165 à 200 fr. ; luzerne, 180 à 230 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 99 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 79 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 65 fr. 00 ; de coprah, 79 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 199 fr. 00 à 200 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 14 fr. 00 — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 6 fr 00 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 102 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Fraises de Carpentras, de 750 à 1.500 fr. — Bananes : 70 à 140 fr. — Cerises d'Espagne, de 800 à 900 francs. — Ail : 600 à 900 francs. — Champignons : 620 à 1.200 fr. — Choux-fleurs : de 75 à 250 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 350 à 550 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 650 fr. — Oranges d'Algérie, de 250 à 320 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 300 à 700 francs. — Pommes communes, 180 à 260 francs. — Pois verts d'Algérie, de 180 à 250 francs. — Asperges de 260 à 650 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 10 au samedi 16 mai 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	17 »	7 »	12 »	0.2
Lundi.....	16 »	5 »	10. 5	»
Mardi.....	» »	5 »	» »	»
Mercredi..	19 »	7 »	13 »	»
Jeudi.....	20 »	8 »	14 »	»
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	» »	12 »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	20 »	9 »	14. 5	0.4
Lundi.....	15 »	8 »	11. 5	1
Mardi.....	19 »	» »	» »	»
Mercredi..	19 »	9 »	14 »	»
Jeudi.....	22 »	10 »	16 »	»
Vendredi..	27 »	11 »	19 »	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»
	LYON			
Dimanche.	12 »	8 »	10 »	7
Lundi.....	16 »	6 »	11 »	0.2
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	»
Mercredi..	18 »	8 »	13 »	»
Jeudi.....	23 »	8 »	15. 5	»
Vendredi..	25 »	» »	» »	»
Samedi....	26 »	10 »	18 »	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	» »	12 »	» »	»
Lundi.....	» »	11 »	» »	»
Mardi.....	18 »	11 »	14. 5	»
Mercredi..	21 »	8 »	16 »	»
Jeudi.....	27 »	11 »	19 »	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	»
Samedi....	27 »	14 »	20. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....10....	14 »	5 »	9. 5	2
....11....	16 »	8 »	12 »	4
....12....	15 »	6 »	10. 5	0.4
....13....	18 »	10 »	14 »	»
....14....	25 »	10 »	17. 5	»
....15....	28 »	12 »	20 »	»
....16....	26 »	13 »	19. 5	»
	MONTPELLIER			
....10....	» »	10 »	» »	»
....11....	» »	10 »	» »	»
....12....	» »	» »	» »	»
....13....	» »	12 »	» »	»
....14....	» »	13 »	» »	»
....15....	» »	15 »	» »	»
....16....	» »	15 »	» »	»
	BORDEAUX			
....10....	15 »	5 »	10 »	3
....11....	» »	4 »	» »	»
....12....	16 »	2 »	9 »	7
....13....	18 »	10 »	14 »	»
....14....	» »	9 »	» »	»
....15....	28 »	13 »	20. 5	»
....16....	26 »	13 »	19. 5	»
	NANTES			
....10....	» »	7 »	» »	»
....11....	14 »	6 »	10 »	2
....12....	15 »	10 »	12. 5	2
....13....	» »	8 »	» »	0.2
....14....	22 »	10 »	16 »	»
....15....	25 »	12 »	18. 5	»
....16....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.